



晚市十道菜單

冬 二零二五

---先付---

蝦夷鮑魚天婦羅

雲丹毛蟹最中 大葉 柚子醋啫喱 花穗

---碗物---

鰯魚 海老芋 芹 梅 黃柚子 蜆清湯

---刺身---

極尚時令刺身

---蒸物---

地蛤茶碗蒸 海苔餡

---炸物---

白子磯辺揚

---燒物---

煙燻鹽燒真鱈 薯蓉 柚子大根

---肉料理---

黑毛和牛 春菊 舞茸

---食事---

帆立貝 水菜 黑松露土鍋飯

或

【海膽黑松露土鍋飯 + \$288/位】

---甘味---

抹茶 白豆沙蕨餅

🍷 名物追加

吞拿魚腩，海膽，海老，紅菜頭泡沫，天婦羅紫菜 +\$278

吉列魚翅 + \$280

海膽手卷 +\$288

毛蟹天婦羅 + \$398

每位港幣1888元

價目另需加一服務費



10-Course Dinner Menu

Winter 2025

----Starter----

Abalone Tempura

Sea Urchin, Hairy Crab, Shiso, Yuzu Vinegar Jelly

----Soup-----

Spanish Mackerel, Taro, Celery, Plum, Clam Broth

----Sashimi----

Seasonal Sashimi

----Steamed----

Hamaguri Clam, Steamed Egg Custard, Seaweed Sauce

----Fried----

Shirako, Seaweed

----Grilled----

Smoked Black Cod, Mashed Potato, Radish

----Meat----

Wagyu Beef, Crown Daisy, Maitake Mushroom

----Rice----

Scallop, Japanese Mustard Greens, Black Truffle Claypot Rice

OR

**【Sea Urchin with Black Truffle Claypot Rice】
【For Table, Supplement Charge of \$288 per person】**

----Dessert----

Warabi-mochi, White Bean Paste, Matcha Powder

Add-on SIGNATURE

**Toro, Sea Urchin, Prawn,
Beetroot Wasabi Foam, Deep-fried Seaweed +\$278
Deep-Fried Shark Fin +\$280
Sea Urchin Hand Roll +\$288
Horsehair Crab Tempura +\$398**

HKD 1,888 per person

Price is subject to 10% service charge